

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE LICORES DE JENIPAPO OBTIDOS POR INFUSÃO A FRIO E A QUENTE

Geovane Silva de Almeida¹; Ricardo Luis Cardoso²; Lara Cristina Bispo dos Santos¹;

¹ Estudantes de Graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Estagiários

² Professor do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Orientador.

O objeto do trabalho foi avaliar a qualidade de licores obtidos por duas técnicas de infusão, uma a frio e a outra a quente. No processo a frio colocou 300 g da polpa em 500 ml de álcool a 50 °GL e deixou em infusão por 30 dias. Após a infusão adicionou 600 g calda de açúcar a 65 °Brix. No processo a quente colocou 1,75 Kg de açúcar para 1 Kg parte de polpa de jenipapo, levou ao fogo até a fervura por 5 minutos. Deixou esfriar e adicionou 1660 ml de álcool a 50 °GL e deixou em infusão por 30 dias. Os produtos finais foram submetidos em triplicata a análise do teor de sólidos solúveis totais, acidez total titulável e pH e análise sensorial com trinta provadores para os atributos de sabor, cor, aparência, odor, utilizando uma escala hedônica de 9 pontos, com extremidades desgostei muitíssimo (1) a gostei muitíssimo (9) e nível de doçura e álcool, utilizando uma escala hedônica de 4 pontos, com extremidades muito alta (4) a baixa (1). Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância e estatística descritiva. Os resultados das análises químicas para o licor obtido a quente SST = 36,5, pH = 4,06, AT = 0,23 e do licor obtido a frio SST = 30,1, pH = 4,17, AT = 0,20, estiveram dentro dos padrões tecnológicos para licores. Foi notada uma boa aceitação dos produtos de licores obtidos pelos métodos a quente e a frio registrando médias dos parâmetros estudados de 6,2 a 7,0 e 6,7 a 7,1 respectivamente, classificando os produtos entre os pontos “gostei ligeiramente” a “gostei moderadamente”, não observando diferença de qualidade sensorial dos métodos estudados. Os perfis sensoriais de doçura e grau alcoólico obtiveram médias equivalentes a regular para ambos os processos.

Palavras-chaves: *Genipa americana* L, Qualidade, sensorial